



Uit oma's keuken

Oma's salade met asperges, spekjes en boerenkaas

2 PERSONEN



35 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  250 g krieltjes met schil
-  500 g witte asperge (geschild)
-  1 kippenbouillontablet
-  100 g gerookte spekblokjes
-  ½ krop sla (gewassen, gescheurd)
-  100 g oude boerenkaas (in blokjes)
-  2 eieren (gepeld, in partjes, hardgekookt)
-  ½ bosje verse peterselie (fijngehakt)

voor de dressing

-  1½ el olijfolie
-  1 el mayonaise
-  ½ tl honing

ZO MAAK JE HET

1. Kook de krieltjes in de schil in 15-20 minuten gaar.
2. Giet ze af en laat uitdampen.
3. Snijd het houterige uiteinde van de asperges af en snijd ze in stukken van 3-4 cm.
4. Kook de aspergestukken in water met de bouillonblokjes in 8-10 minuten beetgaar.
5. Giet ze af en bewaar het kookvocht.
6. Spoel koud water over de asperges en laat uitlekken.
7. Rooster de spekblokjes in een droge, hete koekenpan krokant.
8. Meng de ingrediënten voor de dressing en voeg 1½ el aspergekookvocht toe.
9. Breng op smaak met zout en peper.
10. Halveer de krieltjes.
11. Verdeel de sla over een schaal of borden.
12. Schep de asperges, krieltjes, spekjes, kaas en dressing door elkaar.
13. Verdeel dit mengsel over de sla.
14. Garneer met partjes ei en bestrooi met peterselie.

TIP: Vervang de spekblokjes door ham blokjes. En neem eens brie of camembert in plaats van boerenkaas.

BRON: [boodschappen.nl](https://www.boodschappen.nl)

